

OFFRE D'EMPLOI : Pilote Affinage de fromages (H/F/X)

Description de l'entreprise

En 40 ans, Terre de Fromages, située au cœur du Pays de Herve, est passée d'une activité d'affineur à la plus grande fromagerie de Wallonie, reconnue pour la production d'une large gamme de fromages de spécialité tels que le célèbre fromage de Herve AOP, les fromages d'abbaye Val-Dieu et la Meule du Plateau. Société familiale aux valeurs fortes, Terre de Fromages défend avec passion une filière laitière durable et locale, le respect de l'agriculteur et la tradition fromagère de sa région.

Afin de renforcer notre département Affinage, nous sommes à la recherche d'un(e) **Pilote à l'Affinage de fromages**, désireux(se) de jouer un rôle clé dans l'organisation quotidienne de nos activités et dans le développement de notre savoir-faire fromager.

Description de la fonction

Véritable relais entre les équipes et le Superviseur de production, vous assurez le bon fonctionnement quotidien du département en combinant des missions opérationnelles sur le terrain avec un rôle de soutien à l'encadrement.

Au cœur de notre savoir-faire fromager, vous veillez à la qualité des produits tout au long de leur phase d'affinage, dans le respect des exigences de sécurité, d'hygiène et de performance.

Plus concrètement, vous :

- Assurez la continuité des activités en participant activement aux tâches opérationnelles de l'atelier notamment, l'encodage de la traçabilité, les soins de nettoyage à apporter aux fromages, les transferts en cave, ... ;
- Participez à l'organisation pratique des activités quotidiennes de l'atelier selon les priorités définies ;
- Coordonnez les opérations d'affinage afin d'assurer le respect des processus et des spécifications produits ;
- Veillez au respect des exigences qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Apportez votre soutien aux opérateurs et favorisez la collaboration au sein de l'équipe ;
- Contribuez à la formation et à l'intégration des nouveaux collaborateurs ;
- Proposez des actions d'amélioration visant à renforcer l'efficacité, la qualité et l'organisation du département ;
- Participez à la remontée d'informations utiles au Superviseur de production concernant le fonctionnement du service.

Chez Terre de Fromages, nous privilégions l'évolution interne. Grâce à votre implication, votre capacité d'analyse et votre compréhension des processus de production, vous pourriez évoluer vers d'autres opportunités au sein de l'entreprise.

Profil

Au-delà de l'expérience, nous recherchons une personne de terrain, capable d'allier expertise technique, sens de l'organisation et esprit d'équipe.

Votre profil :

- Expérience en production alimentaire vivement recommandée ;
- Attrait marqué pour l'univers du fromage et sensibilité à la qualité et à la conformité des produits ;
- Capacité à travailler en environnement industriel avec cadence soutenue ;
- Bonne compréhension des processus de fabrication et d'affinage ;
- Réactivité en environnement de production, et esprit d'équipe ;
- Connaissance des procédures de production, d'hygiène et de sécurité ;
- Rigueur et bon esprit logique ;
- Dynamisme, envie de prendre des responsabilités et capacité à prendre des initiatives ;
- Aisance avec l'outil informatique ;
- Aisance avec le port de charges lourdes (18kg) ;
- Polyvalence requise : capacité à pouvoir travailler et évoluer sur différents postes ;

Nous offrons

- Un contrat à durée indéterminée (après une période d'intérim) dans une société familiale à taille humaine aux valeurs fortes et orientée vers l'avenir (investissement majeur en cours) ;
- L'opportunité d'évoluer vers des postes avec plus de responsabilités suivant vos envies et les opportunités internes ;
- Une ambiance de travail conviviale, où l'on valorise la collaboration et les principes tels que la co-construction, l'ouverture d'esprit, la disponibilité, et un esprit d'équipe fort ;
- Un horaire de jour de 38h/sem réparti sur 5 jours avec travail fréquent le samedi (avec récupération et paiement des heures supplémentaires).

Candidature

Rejoignez-nous et devenez un maillon essentiel de notre savoir-faire fromager ! Envoyez votre CV et lettre de motivation par mail à l'adresse : rh@terredefromages.be !